

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XVIII

Miércoles 11 de Diciembre de 1895

NÚM. 1718

MEZCLA DE VINOS

En las Conferencias Enológicas del señor Manso de Zúñiga, encontramos estos datos, referentes á tan importante operación:

Podemos conseguir con esta operación corregir los defectos de algún caldo, unificar el tipo dado al consumo, tener una venta más remunerada que vendidos separadamente, y, en algunos casos, obtener un tipo de calidad media superior á cada uno de los vinos considerados separadamente.

Sabemos que las condiciones de clima, terreno, etc., influyen en la calidad de los vinos, y que al sello especial que dan á un caldo este conjunto de factores se le expresa con la frase *tipo de vino*, verbi-gracia, Valdepeñas, Toro, Rioja, Aragón, etc. Entenderemos, por tanto, por tipo de vino al que, en una región determinada, presenta todos los años, independientemente de la añada, ciertos caracteres de fragancia, alcohol y color.

Después de lo dicho, poco nos costará demostrar el error en que están los que pretenden la unificación del tipo de vino, pues reducir los caldos á un tipo único equivaldría á borrar las influencias de medio (absurdo evidente), y debemos entender que un vino de Valdepeñas ó Navarra tendrán siempre su carácter independiente y propio, fuera del que les dé la buena ó mala añada á que correspondan y la crianza y elaboración.

El mercado demanda solamente semejanza dentro del modo peculiar de ser del vino tipo de una comarca, y á obtener esta semejanza deben tender los esfuerzos del industrial inteligente, haciendo mezclas adecuadas.

Tomada una región vinícola en su totalidad, se notan diferencias entre sus caldos, debidas á la naturaleza del terreno, exposición y situación del viñedo, clase del viñedo, estado de madurez del fruto al recolectarlo, marcha seguida en la elaboración, etc.; pues bien, á compensar tales diferencias, que no afectan á lo esencial de lo que entendemos por tipo de vino, y que sólo establecen pequeña variación entre unos y otros caldos dentro del tipo de la región, obedece la útil práctica de las mezclas, en que tan inteligentes son nuestros cosecheros jerezanos y riojanos.

Cual es el objeto y fin de tan útil práctica, lo acabamos de decir al definir lo que se entiende por mezcla de vinos.

Con ella se compensan los defectos que presentan, contribuyendo, por tan económico medio, á su sostenimiento, y en algunos casos se opera con el objeto de obtener en el producto mayor finura y rancidez. En todas ocasiones, el resultado de una mezcla inteligente da más valor á la mercancía, satisfaciendo una demanda del mercado.

Hechas las consideraciones que preceden, entremos ahora en el estudio de las reglas que debemos seguir para efectuar con acierto las mezclas de los vinos.

Al mezclar los vinos sólo tratamos de compensar los defectos que ofrecen; pero esta compensación puede tener diferente carácter; unas veces se persigue el fin de dar á un vino una cualidad de que carece, que la tenemos en exceso en otro con el cual se mezcla; y otras veces descamamos, por el contrario, eliminar un cuerpo que da mal carácter al caldo, envolviendo éste con otro, en el que existen elementos capaces de obrar sobre el que se trata de eliminar por precipitación.

A la primera mezcla pudiera denominársela compensadora, y á la segunda eliminadora.

Para efectuar estas mezclas, que no siempre están exentas de peligro, pueden seguirse dos caminos: ó juzgar de la composición de los caldos por la cata, ó recurrir al análisis químico. El primero lo creemos insuficiente cuando se trata de mezclar vinos que pueden contener elementos que, reaccionando entre sí, den un mal carácter á la mezcla, pues no olvidemos la sabia observación del malogrado enólogo O. Ottavi. La cata, según dicho señor, nos da un concepto del vino más sintético ó de conjunto que analítico ó de detalle, mientras que en la mezcla nos interesa conocer la composición de

los vinos mezclados para juzgar de antemano del resultado que puede esperarse al envolverlos.

Es natural que esta observación carezca de importancia cuando se trate de mezclar vinos de una misma bodega con el objeto de unificarlos, por las diferencias que pueden ofrecer, debida principalmente al momento de la saca, envase en que estuvo, local, etc., ó de composición muy conocida.

No puede asegurarse acertada la mezcla de un vino débil y de poca capa con un vino robusto y de capa, por el mero hecho de que parece se compensan, pues pueden existir diferencias de composición de tal entidad, que nos den un mal resultado por la reacción de unas sustancias con otras.

En toda mezcla ha de tenerse muy en cuenta la riqueza tanífera y albuminoidea de los vinos que van á envolverse, pues ya conocemos la acción mutua que ejercen estas sustancias entre sí. Mezclado un vino rico en sustancia nitrogenada con otro rico en tanino, el resultado será fácil de prever: el tanino coagulará y precipitará la albúmina, y la mezcla, al cabo de un espacio de tiempo mayor ó menor, según el estado de los vinos, precipitará el exceso de albúmina coagulada por el tanino y se presentará clara y mejorada.

Por punto general, los vinos del Norte, pobres en alcohol y capa, son ricos en albúmina, y viceversa, los alcohólicos y ricos en capa del Mediodía, lo son también en tanino.

De la mezcla de tales caldos podría esperarse un buen resultado.

Mezclado un vino viejo, pobre en tanino, con uno joven en el que abundara la sustancia nitrogenada y el azúcar, el resultado deberá ser bueno, pues el azúcar con el fermento podría determinar un movimiento en la mezcla por falta de tanino que eliminara la albúmina.

Estos sencillos ejemplos nos prueban, sin entrar en otros más complejos que presenta M. Maumené en su excelente obra, que si bien puede haber exageración en el proverbio francés «Vino mezclado mala conservación», tiene un cierto fondo de verdad.

Para juzgar prácticamente el resultado de una mezcla, el profesor Pollacci propone operar primeramente en pequeñas proporciones y en dosis diversas, para lo cual se sirve de una campana graduada, en la que mide los vinos que se van á mezclar. Una vez hecha la mezcla y agitada convenientemente, se deja reposar, y transcurridos doce ó quince días, juzga del resultado por la cata de las mezclas hechas.

Entendemos que obtienen resultados más ciertos operando estas mezclas preventivas como aconsejan el Dr. F. Cazalis y el profesor O. Ottavi, en cantidades de 25 á 30 hectolitros, pues la fermentación y maridaje de la mezcla son más perfectos.

Resumiendo lo hasta aquí dicho, podemos dar las siguientes reglas para efectuar las mezclas:

- 1.ª Jamás se mezclará vino enfermo, ó con marcados defectos, con vino sano.
- 2.ª La mejor época para operar la mezcla es la de la saca, ó la del primer trasiego.
- 3.ª No se mezclará vino nuevo con vino viejo, sino vinos de igual edad (excepción de las famosas soleras de Jerez y otras).
- 4.ª No deberán envolverse caldos de diversa naturaleza, sino por el contrario, los que ofrezcan analogías.

Para efectuar las mezclas se utilizan los aparatos conocidos con el nombre de igualadores, ó bien se hace en una tina donde se bate el caldo, y después de unificado se pasa á otras vasijas.

Los igualadores constan de un recipiente abierto ó cerrado, al que pueden ajustarse diversas mangas, las cuales se enchufan por el otro extremo á las lavas de las vasijas cuyo contenido se va á mezclar. Como las lavas darán más ó menos vino, según se abran, indicando por sí mismas lo que dan por su especial disposición, podremos graduar la proporción en que conviene lleguen los caldos al igualador, del cual salten ya mezclados á la vasija receptora por otra manga que se ajusta al aparato.

LA CUESTIÓN DEL TRAPO

La riqueza pecuaria y lanera sufren también profunda crisis en España.

A fin de conjurarla, precisa reformar los Aranceles, mejorar la producción, deslindar las cañadas, veredas, etc., etc., y adoptar las demás medidas que se vienen demandando.

Con dicho objeto se celebró el día 26 de Noviembre último una reunión en el Ministerio de Hacienda, á la que concurrieron, entre otros, los Sres. Conde del Retamoso, Masa, Granda, Martínez de la Mata, Chávarri y Torquemada; le presentaron la instancia que insertamos en nuestro número anterior, firmada por los Sres. Don Mariano Fernández Daza, Diputado á Cortes y ganadero; D. Antonio Julián Martínez de la Mata, hacendado y ganadero; D. Juan Masa, Diputado provincial en Badajoz y ganadero; D. Joaquín Granda, Diputado provincial de Badajoz y ganadero; D. Gustavo Moreno Daoiz de Mendocxa, ganadero; el Marqués de Casa-Pacheco, ex Diputado á Cortes, ganadero y agricultor; D. Ramón Benito y Aceña, Senador del Reino y ganadero; el Conde del Retamoso, Diputado y Cortes y agricultor; el Conde de Monte Negrón, Senador vitalicio, agricultor y ganadero; D. Francisco de Chávarri y Moreno, hacendado y ganadero; D. Gustavo Moreno, agricultor y ganadero, y el Director de la *Producción Agrícola y Pecuaria*.

El Sr. Conde de Retamoso, después de presentar al Sr. Ministro de Hacienda á los individuos de la Comisión, recordó su campaña en el Congreso contra la libre introducción del trapo, primera materia de la lana regenerada, y que tanto daña los intereses de la producción lanera.

Recordó asimismo la que, también en el Parlamento, hizo su compañero de Diputación, y firmante de la instancia, señor Fernández Daza, y la que en la prensa, y muy particularmente desde las columnas de *El Resumen*, mantuvo el señor Torquemada.

Los Sres. Chávarri, Masa, Granda y Martínez de la Mata dieron al Sr. Navarro Reverter luminosos informes respecto del trapo y condiciones de la lana regenerada y de las lanas madres ó de vellón, y el Director de la *Producción Agrícola y Pecuaria* hizo notar que el trapo goza de una protección exclusivista y regional, con perjuicio de los productores de lana, que no puede tolerarse, y que bien merece ser definida y patentizada en una amplia información.

El Sr. Ministro de Hacienda, con las naturales reservas que le imponen el alto cargo que desempeña, se mostró conforme con la súplica de la instancia, creyendo también que conviene puntualizar la verdadera situación del problema industrial del trapo en una información pública y sin limitaciones.

Desde luego, la información será un hecho, y nosotros rogamos á los ganaderos de todas las regiones nos envíen cuantos datos crean conducentes á demostrar que el trapo daña y perjudica de modo evidente á la ganadería lanera española, mientras continúa gozando de los privilegios que le concede la vigente Ley Arancelaria.

Muchos ganaderos de Córdoba y otras provincias han manifestado su adhesión á la solicitud de 23 del mes anterior, para que se abra una información acerca de los perjuicios que sufre el ganado lanar con la entrada del trapo en España, pagando por la partida 251 pesetas del Arancel. Celebraremos una resolución que proteja este ramo de la riqueza del país.

DESIGUALDAD TRIBUTARIA

Con este título leo el bien escrito artículo que publica la CRÓNICA del día 27 de Noviembre último, y es una lástima que el Sr. Ministro de Hacienda no lo lea. Dice bastante el referido artículo; pero hay más, mucho más, muchísimo más, y todo en perjuicio del pobre contribuyente.

Me limitaré á esta provincia de Huelva, floreciente hace algunos años. Tiene ricas

minas que hoy están en gran decaimiento, con un reducido número de trabajadores.

Tiene ricos y grandiosos encinares que la oruga lós ha traído á un estado improductivo.

Sus ganaderías se han aminorado por la contrariedad de estos últimos años de un modo notable.

En cuatro años seguidos ha sido muy escasa la cosecha de cereales.

Los olivos, con aquellas desastrosas heladas de hace cuatro ó cinco años, quedaron enfermos y sus cosechas han sido nulas, como nulas también han sido las cosechas de uvas en los mismos años por el mildiu, la oruga y otra infinidad de plagas que han atacado á las viñas.

En esta provincia domina la miseria, el hambre y las enfermedades consiguientes á este miserable estado que nos han traído tan deplorables circunstancias.

Sin embargo de todo esto, siguen las mismas contribuciones; pero el propietario que no tiene para comer, mal podrá pagarlas.

El agente ejecutivo embarga los cereales en las eras, las uvas en las viñas y la aceituna en los olivares, poniendo guardas por todos los términos; y en algunos casos los encargados del agente recolectan los frutos y los llevan donde les acomoda, y después forman al pobre contribuyente una cuenta de expediente, apremios y guardas, de un 25 ó 30 por 100, y algunos infelices hasta el 80 por 100!!!

Mas después de todo esto, como el propietario no tiene para labrar sus fincas y son muchas las que nada han producido, el agente ejecutivo repite contra las fincas, las embarga y las saca á subasta. En estas subastas, como no hay quien compre se adjudican las fincas al Estado... y el Estado será el gran propietario de esta provincia; pues elevanse á algunos miles de fincas las que saldrán á la subasta, y siguiendo estos malos años y este estado de cosas, el Estado será el dueño de la provincia entera.

Hasta aquí por lo que atañe á las contribuciones directas. Tenemos las indirectas, que quizá sean mayores que las directas. Pasaré la de sangre, que tantos sacrificios pecuniarios cuesta. Es contribución de hombres y dinero.

De las cédulas personales y otras indirectas directas, tampoco me ocuparé; pero es preciso decir algo de la infame é infamante contribución de consumos, que se considera como una deshonra de nuestros gobernantes. Se publica lo que pasa en la capital de España, donde la prensa denuncia los abusos y chanchullos. En las capitales de provincia, aunque menos, también hacen denuncias algunos periódicos; pero en los pueblos donde se sustentan los ramos de consumo y sucede muchas veces que las Autoridades están interesadas, se hacen tropelías que se critican en los casinos y tabernas, y sus quejas y críticas se ahogan en estos deliciosos centros con el vino y los naipes; que en los pueblos y en las aldeas se emborrachan y juegan lo mismo que en Madrid y todas las capitales de nuestra culta España. Sin darme cuenta, de las contribuciones me he pasado á los vicios, donde no debo meterme, porque éstos mancham... y quizá aquellas también.

Hace mucho tiempo que escribí en su periódico sobre el labrador y el industrial, y decía que en España no había más que dos clases felices: el rentista (que no paga contribución), y el empleado, que cobra aunque haya temporales. Exceptuaba á los maestros de escuela, que no son empleados, labradores ni industriales. Cuando haya un Gobierno que nos haga á todos los españoles empleados (ya que no rentistas) será completa la felicidad de la nación y todos viviremos contentos y dichosos.—X.

Provincia de Huelva 7 de Diciembre de 1895.

SOBRE EL CULTIVO DEL TRIGO

La Granja experimental de Valencia, á propósito de las reformas que se imponen en el cultivo del trigo en aquella comarca, publica lo siguiente, que es de verdadero interés para nuestros agricultores: «Los trigos que producen nuestra huerta dan harinas de poca fuerza por la pe-

queña cantidad de gluten que contienen; los tahoneros, faltos de buenas máquinas de amasar, prefieren harinas que exijan poco trabajo y fermenten fácilmente, aunque el pan no sea de excelente calidad; el fabricante de harinas atiende á estas exigencias, y busca trigos á propósito donde los encuentra, pagándolos algo más caros que los nuestros, siendo ésta la principal causa de la gran importación de trigos.

Ante la dificultad de convencer á los tahoneros aconsejándoles el amasado mecánico y el empleo de buenas levaduras, urge introducir en el cultivo nuevas variedades, más ricas en gluten; los ensayos que se han verificado desde el año 1886 en esta Granja, dan un resultado excelente, bajo todos los conceptos, para la variedad del trigo *Duro de Hadeah*, de mayor producción que los de país, mejor conservación, 3 por 100 de gluten más, mayor espacio de tiempo para la siembra, que puede verificarse hasta mediados de Diciembre, y mayor resistencia á los ataques de la roya y demás criptógamas parasitarias; es este trigo una preciosa planta para el cultivo de nuestra huerta; aconsejo su ensayo, y tengo á disposición de los que las deseen, muestras que recibirán de esta Granja para las pruebas de este año.

Ensayos repetidos han demostrado la ventaja de utilizar en la siembra los granos de mayor tamaño y peso; esta selección, que nuestro labrador podría hacer todos los años al limpiar el trigo con la criba, aseguraría la mejora de la simiente, y aumentaría la cosecha en una cuarta parte; experiencia que ha confirmado siguiendo el procedimiento de M. Fel Desperk, Director de la Estación experimental de Capelle; poco costará á cada labrador repetirla; separen cribado el grano más grueso, siémbrenlo en el mismo campo á continuación del que ordinariamente emplean, y verán en este año confirmado el resultado.

La destrucción de los esporos de las criptógamas parásitas del trigo se consigue tratando el trigo que se siembra con una disolución de 200 gramos de sulfato de cobre en 10 litros de agua para un hectolitro de trigo en un piso de embalsado, y se moja en esta disolución, revolviéndolo repetidas veces hasta que se empape, se amontona y cubre con sacos, y se emplea al día siguiente; este tratamiento, además de sanear la simiente, favorece la germinación, que se anticipa tres días, y en terrenos de poca sazón, que no pueden regarse inmediatamente, asegura el éxito de la siembra.»

DIEGO GORDILLO.

SIEMBRA Y RECOLECCIÓN DEL TRIGO

Para sembrar el trigo conviene terreno elevado; el montañoso y húmedo le es el más favorable, de ningún modo el pedregoso.

La provincia de Fokien, de las 18 de China, que es toda ella montañoso y de grandes alturas, es la mejor y más á propósito, según los chinos, y la en que se produce el trigo más exquisito.

Esta planta requiere latitudes de 23 y 40 grados; y por lo tanto, España puede producirlo en abundancia, toda vez que tiene climas á propósito.

La época mejor para la siembra es desde mediados de Marzo á mitad de Abril.

La semilla es una nuez redonda del tamaño de una avellana.

Para sembrarlo se toma una semilla y se envuelve en la tierra, como se hace con la patata, y tarda en abrirse y nacer un mes, poco más ó menos.

El primer tallo necesita unos tres años para hacerse robusto.

Como las hojas son el te, es mejor la cosecha cuanto más frondoso está el arbusto, y en el primer año salen las hojas en gran cantidad.

Cuando el arbusto tiene cinco ó seis palmos de altura, está en condiciones de dar sus primeros frutos á hojas de te. En tal estado se asemeja á un espino pequeño sin espinas.

La primera nueva cosecha se coge con los dedos, por ser muy tiernas las hojas. Cuando las hojas son duras, por ser viejas las plantas, y aun desde la segunda cosecha, se emplean las tijeras.

Hay tres cosechas: la primera se recoge por Marzo; la segunda por Junio, y la tercera por Septiembre.

Recogida la cosecha, se seca de una de dos maneras: la primera, como quien tuesta castañas en una cacerola. La otra, a fuego lento, colocando cestos llenos de hojas cerca de él.

También se seca al sol con tiempo y paciencia, y algunas chinas cristianas de Honk Kong logran así el mejor te.

Cuando el te despiende aroma, está seco y en disposición de recogerlo, debiendo hacerlo, para conservarlo bien, en cajas de estaño ó cinc, guardadas a su vez en otras de madera.

COTIZACIÓN DE VINOS NUEVOS

En España

Andalucía.—Moguer, de 9 a 11 reales arroba (18 litros) los blancos; Almonte, Bonares y Bullullos del Condado, de 9 a 10 idem; La Palma, de 12 a 14 idem; Sabote, de 8 a 10 reales la arroba de 16 litros; Villavieja, de 8,50 a 10; Montilla, a 24.

Aragón.—Huesca, de 20 a 25 pesetas el nietro (160 litros) los tintos superiores; Barbastro, de 18 a 20 idem; Siétamo, de 20 a 24 idem; Salillas, de 18 a 20 idem; Almodóvar, de 14 a 20 idem; Magallón, de 14 a 15 pesetas el alque (119 litros) los tintos; El Pozuelo, de 16 a 17 idem; Mallén, de 13 a 15 idem; Rílica y Morata de Jalón, de 11 a 13 idem; Ateca, de 9 a 11 idem; Murillo de Gállego, de 9 a 10 idem; Toved, de 13 a 14 idem; Cariñena y Aguarón, de 12 a 16 idem; Borja, de 12 a 15 idem.

Castilla la Nueva.—Alcázar de San Juan, a 7 reales arroba (16 litros) los tintos, y de 6 a 6,50 los blancos; Daimiel, a 5 y a 6 respectivamente; Quintanar de la Orden, a 6,50 blancos y tintos; Tumuloso, a 6; Madridrejos, Puebla de Don Fadrique 6 Infantes, a 5; Campo de Criptana, a 7; Granátula, a 5 los tintos; Chinchón, de 6 a 6,50; Morata de Tajuña, a 7; Villanueva de la Jara, de 7 a 8; Villarrubia de los Ojos, de 5 a 6; Tarancón, Arganda y Nolejas, a 7; Tembleque, de 7 a 8.

Castilla la Vieja.—La Nava del Rey, a 10 reales cántaro (16 litros) tintos y blancos; Tudela de Duero, de 5 a 6 los tintos; Rueda, a 7; Zamora, de 7 a 8; Mota del Marqués, a 10; Torquemada y Fermoelle, a 5; Pozaldez, a 8; Medina del Campo, de 8 a 8,25; Valdeiras, de 6 a 7; Valoria la Buena, de 4,75 a 5; Cevico de la Torre y Lerma, a 3; Peñafiel, de 4 a 5; Cigales, de 5 a 5,50.

Cataluña.—Vendrell, de 20 a 22 pesetas arroba (121,60 litros) los tintos y de 24 a 26 los blancos; Porrera, de 19 a 22 los tintos; Villanueva y Geltrú, a 20; Sitges, de 20 a 25; Masroig y Guisamet, de 22,50 a 25; Sampedor, de 15 a 17; Tarragona, de 20,50 a 24,50 los tintos superiores del Priorato, de 13 a 16 los de Montblanch y de 18,50 a 22,50 los Bajo Priorato; Reus, de 15 a 17 pesetas los tintos de los distritos de Tarragona y Valls, de 18 a 21 los de la comarca, de 17 a 20 los llamados Pie de Montaña, de 20 a 24 los del Priorato y de 13 a 16 los de Montblanch y provincia de Lérida; Valls, de 14 a 15 pesetas los tintos y de 18 hasta 26 los blancos; Cervera, a 19 pesetas arroba los tintos medianos; Ulldecona, de 1 a 1,25 pesetas el decalitro los tintos.

Extremadura.—Aldeanueva del Camino, de 8 a 9 reales los 16 litros los tintos y de 10 a 12 los blancos; Almendralejo, a 5 los tintos; Villalba de los Barros, a 6; Santa Marta y Villafraña de los Barros, a 8; Los Santos, a 9; Guareña y Fuente del Maestre, a 10; Don Benito, a 11.

Murcia.—Bonete, a 9,50 reales arroba (16 litros) tintos y blancos; Albacete y Ontur, a 8; Caravaca, de 8 a 8,25; Casas Ibáñez, de 5 a 6; Cerdellón, a 6.

Navarra.—Estella, de 5 a 6 reales cántaro (11,77 litr.) los tintos; Olite y Puente la Reina, de 4 a 5 idem; Cintrúnigo, de 4 a 4,50; Legarda y Uterga, de 4,25 a 4,75; Murillo el Fruto, Barasoain, Mañeru, San Adrián, Andosilla y Lodosa, a 4; Cascañe, a 5,50; Corella, a 5 reales el decalitro.

Riojas.—San Vicente, de 6 a 15 reales cántaro (16,04 litros) los tintos, según la clase; Haro, Rodezno y Brinas, de 9 a 10 idem; Alfaro y Fuenmayor, a 9; Autol, de 8 a 9,50; Hormi la, a 8; Quel, de 6 a 7,50; Najera, de 7 a 8; Villalobar, de 7 a 7,50; Treviana, de 5 a 5,50; La Puebla la Barca, de 6 a 18; Murillo de Río Leza, de 6,50 a 7.

Valencia.—Elche, de 6 a 6,50 reales el cántaro de 10,65 litros los tintos; Biar, a 7 idem; Catral, de 5,50 a 6; Vinaroz, de 7 a 8; Pinoso, de 6 a 8,50; Monóvar, a 8; Rojales, de 6 a 6,50; Oñería, de 5 a 6; Alcala de Chisvert, de 4,50 a 5; Sax, de 12 a 13 reales la arroba de 17,75 litros; Utiel, de 8 a 9 reales la arroba de 15,76 litros; Requena, de 8 a 10 idem; Villena, de 12 a 16 pesetas hectolitro.

En Francia

Celle.—Tintos de Alicante, de 30 a 33 francos hectolitro las primeras clases con 14 y 15°, y de 28 a 29 las segundas, con 12 y 13°; Valencia, de 24 a 29 las primeras, con 11 y 12°, y de 21 a 23 las segundas, con 10 a 11°; Aragón, de 26 a 30; Mallorca, de 9 a 11°, de 20 a 22; Vinaroz, con 11 y 12°, de 22 a 25; Priorato, con 13 y 14°, de 30 a 32; blancos de Andalucía, con 13°, de 26 a 30; idem de Cataluña, con 11°, de 25 a 26.

Paris.—Tintos de Cataluña, con 10° cubiertos, a 30 francos hectolitro; idem de Alicante, con 11 y 12°, de 34 a 36; idem de Sax, con 13°, a 38 y 39.

Burdeos.—Tintos de Aragón y Navarra, con una fuerza alcohólica de 13 a 15°, de 300 a 350 francos la tonelada (905 litros); idem de Alicante, con 13 y 14°, de 275 a 300; idem de Valencia, con 10° cubiertos, de 225 a 260; idem de la Rioja, de 230 a 250 las clases que no llegan a los 11°, y de 260 a 285 las de 11 a 12°; blancos de Andalucía y la Mancha, con 11 y 12°, de 250 a 270; idem de Cataluña y Castilla, con 11° cubiertos, de 250 a 260.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Sevilla 8.—En la última semana han regido en esta plaza los siguientes precios para los artículos que se citan: Aceite, viejo, a 33,12 reales la arroba; idem nuevo, de 29,37 a 31,25; pasas de primera clase, en lechos, a 38 reales la caja; almendras superiores, a 78 idem arroba; aceituna manzanilla, a 60 reales fanega sin envase, y a 84 con él; idem Reina Padron, primera clase, a 160 y 184 idem respectivamente; idem segunda clase, a 120 y 144 idem; trigos, de 36 a 38 reales fanega; cebada del país, de 21 a 22; habas, de 40 a 42 las tarragonas, de 28 a 30 las mazaganas, y 32 a 33 las chicas; avena negra, de 17 a 18; idem rubia, de 16 a 17; maíz, de 27 a 29; yeros, de 34 a 36; centeno, de 24 a 25; altramuces, de 22 a 23; cañamones, de 62 a 63; alpiste, de 40 a 42; harinas, de 112 a 124 reales el saco de 100 kilos sobre vagón ó a bordo.—*El Corresponsal.*

Málaga 9.—Por más que la cosecha de aceituna se ha mermado bastante en no pocos puntos de Andalucía, todavía puede calificarse de abundante en esta región.

Las clases no resultan malas, excepto en los puntos en que el fruto se agusanó mucho. La cotización del aceite sigue floja, a 8,25 pesetas próximamente en bodega, y de 7,50 a 8 en puertas.

Los vinos, en alza pronunciada en todos los puntos productores de Andalucía de que tengo noticias. Aquí se pagan los blancos secos de 7 a 8,50 pesetas los 16,66 litros, y los dulces, de 9 a 10; los de color, de 8 a 11,25.

Las pasas, de 4 a 4,50 pesetas caja por lechos corrientes; de 6 a 6,25 por mejor que corriente, y de 9,50 a 20,50 por los finos. Los trigos, de 2 a 2,50 pesetas los 11,50 kilos, con firmeza.

Los cereales se cotizan: Trigos, de 40 a 41 reales fanega los recién en estación, y de 37 a 38 los blanquillos; cebada, de 23 a 24 la del país, y a 21 la navegada; maíz del país, de 32 a 34; garbanzos, de 66 a 120; habas menudas, de 37 a 38.—*El Corresponsal.*

La Palma (Huelva) 9.—No recuerdo campaña vinícola tan activa como la actual; son ya varios los pueblos que se han quedado sin existencias y este es uno de ellos; los precios han ido subiendo, y han acertado, por consiguiente, los que no se apresuraron a vender. Las predicciones de la Crónica de Vinos y Cereales se han visto cumplidas.

La cosecha de aceite es regular. Los campos buenos.

Precios: Aceite, de 34 a 36 reales arroba; trigo, de 40 a 48 idem fanega; escaña, de 17 a 18; maíz, de 35 a 36; cebada, de 32 a 34; vino blanco, de 12 a 14 reales la arroba de 18 litros.—*Un Subscriptor.*

De Aragón

Almodóvar (Huesca) 9.—En el mes de Octubre dirigi a usted una de mis correspondencias, que no he visto publicada. En ella le decía a usted la manera como se iba haciendo la siembra de cereales y la marcha de la vendimia, que principiaba.

La recolección se efectuó en buenas condiciones, por el magnífico tiempo que ha hecho todo este otoño, excepcional entre los buenos. Así es que, aunque se temía que salieran flojos los mostos, por efecto del fruto de la uva, que empezaba a pudrirse en las cepas, no ha sido así, sino que han salido muy buenas clases, y sólo algunos un poco abocados ó dulces. Respecto a la cantidad, puede calificarse de regular; pero como los precios van viento en popa, equivale a más que la buena cosecha del 94, porque aquella se vendió casi toda al precio medio de 5 pesetas el nietro de 16 cántaros (unos 160 litros), y ésta va colocándose a 14, 15, 17 y hasta 20 pesetas igual medida, puesto en los almacenes de Huesca. Resultan, pues, también ciertas aquí las predicciones de la Crónica, por las cuales le felicito.

Llovió poco para las tierras fuertes de este término, y por ello no se han sembrado todos ni ha nacido bien lo que se echó en otros de ellos; pero en los demás se hizo la sementera en condiciones bastante regulares, y aunque sólo ha habido después ligeras lloviznas, no presentan mal aspecto los campos.

De aceituna hay también regular cosecha; pero esto representa muy poco aquí. Y de lo que fué buena del todo fué de almendras, que en seguida se vendieron a buenos precios.

Escasea el agua potable tanto, que está casi seca la balsa de *beber*, por no haber cuido aguas fuertes en todo este otoño, y también escasea para lavar, pues no baja una gota en los barrancos.

Nada digo a usted de precios de cereales, pues ya no se hacen apenas transacciones más que para el consumo de la población.—*El Corresponsal.*

Magallón (Zaragoza) 9.—Los franceses buscan mucho el vino, especialmente el elaborado sin yeso; así es que los pueblos que no han empleado esta substancia en la vendimia, puede decirse que tienen vendida su cosecha, y a precio más alto que los que enyesaron.

La cotización en este mercado fluctúa entre 14 y 15 pesetas alque (120 litros) para las clases enyesadas de exportación, y de 10 a 11 las inferiores, que se destinan a las fábricas de alcoholes.—*Un Subscriptor.*

Tarazona (Zaragoza) 9.—Se está haciendo la recolección de la oliva, obteniéndose regulares rendimientos.

El mercado de vinos está acimado en todos los pueblos de la comarca; aquí se cotiza a 5 reales decalitro.

Pocas ventas de cereales. Se detalla el trigo, a 12 y 13,50 reales la media; centeno, a 10; cebada, a 8; alubias, a 28; patatas, a 3,50 reales la arroba; cañamo, de 36 a 38 idem, habiéndose ajustado buenas partidas.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Nueva

Villanueva de la Jara (Cuencu) 8.—Por aquí también se ha animado la campaña vinícola, volviendo a ser visitados por los

compradores, como en los buenos tiempos en que nuestros vinos tintos eran tan estimados para la exportación al mercado francés por su alta graduación y buen color, como las buenas clases de Alicante. Los precios son de 7 a 8 reales los 16 litros, a cuyo último precio se cederán las existencias que hay. También en vinos finos hay existencias de buenas clases, pagándose de la cosecha del 94, a 5 y 5,50 reales arroba.

La siembra va inmejorable y los precios de los cereales han mejorado algo también, vendiéndose hoy el cañal a 35 reales fanega y el azafrán a 160 reales la libra.—*R. S.*

Infantes (Ciudad Real) 9.—Las existencias de vinos en esta bodega exceden de 90.000 arrobas, cotizándose con animación y tendencia al alza a 5 reales arroba tintos y blancos. En los pueblos inmediatos se hacen importantes ventas y han subido los precios.

Encalmado el mercado de cereales, cotizándose como sigue: Trigos, a 32 reales fanega; garbanzos, a 100 y 50.

Las harinas de primera clase, a 26 pesetas los 100 kilos y las de segunda a 24.

Los campos muy buenos.—*Un Subscriptor.*

Morata de Tajuña (Madrid) 9.—Los frios que se van dejando sentir, van clarificando los vinos de nuestra última cosecha, que fué muy abundante, y van saliendo de buenas clases y colores.

De añejos apenas quedan existencias, que se venden a 9 reales, y principia a medirse algo nuevo, que se hace a 7 reales; precio que esperamos mejor, juzgando por las noticias de grandes exportaciones que se verifican.

El aceite se detalla a 34 reales, pero sin salida, y la cosecha que hay pendiente es escasa.

Granos, a 35 reales el trigo y a 24 la cebada.

El tiempo hermoso, lo que ha permitido hacer las siembras en buenas condiciones y permite ocupar la gente trabajadora en las labores del campo, poda, reposición y demás de las viñas.

Nada más ocurre, que mi deseo que siga la extracción de vinos, que con ella mejorarán los precios y podrán los labradores reponerse algo de los pasados quebrantos.—*M. G. G.*

Granátula (Ciudad Real) 9.—Precios corrientes en este pueblo: Cañal, a 31 reales fanega; cebada, a 18; centeno, a 25; anís, a 60; vino tinto, a 6 reales arroba; idem blanco, de 3 a 5; lanas, a 40; patatas, a 2,50; azafrán, a 128 reales la libra.—*Un Subscriptor.*

Huertas 8.—Tiempo inmejorable para la estación y buenos los campos.

En cambio el mercado está paralizado ó poco menos y los precios de los artículos agrícolas son insuficientes para que el labrador pueda cubrir sus obligaciones, no obstante su vida frugal.

Cotizamos como sigue: Trigo blanquillo, a 35,50 reales fanega, con alguna tendencia al alza; cebada, a 22; centeno, a 26; cañamo en rama, a 34,50 reales la arroba.—*Un Subscriptor.*

Villa del Prado (Madrid) 30.—Tomo la pluma para ponerle al corriente del mercado de esta plaza, que es bastante desconsolador por la escasa salida de sus productos y ruinosos precios. Unido esto a las enormes contribuciones é infinidad de impuestos, hacen que el sufrido y honrado labrador esté, como vulgarmente decimos, en esqueleto. En cambio, infinidad de industrias que en esta población hay y lo mismo en todas las demás, no pagan un céntimo. Todo gravita sobre la riqueza territorial, urbana y pecuaria, y esto es injustísimo é irresistible.

La recolección de cereales fué escásísima, y a pesar de esto desde el mes de Agosto tenemos el trigo a 33 y 34 reales fanega. La cebada es lo que ha subido un poco, pues se empezó a cotizar a 20 reales y hoy se hace a 26; centeno, a 26; algarrobas, a 30; avena, a 20.

La oliva presenta buen fruto, cotizándose el aceite a 42 reales arroba.

De lo que se ha cogido una cosecha regular es de uva; puede decirse que no ha quedado una vasa vacía, y por la fermentación y el tiempo inmejorable que en la vendimia ha hecho, es de creer que salgan unos caldos inmejorables, observándose que en los pueblos inmediatos, como Cenicientos y Cadalso, hay bastante salida, pues según me dicen, en este último, por una casa de Madrid se han comprado 7.000 arrobas a 5 reales y con muchas ganas de seguir operando. Esto infunde alguna esperanza. De añejo queda poco y se vende a 8 reales arroba.—*J. M. G.*

De Castilla la Vieja

Mota del Marqués (Valladolid) 8.—En cereales se nota tendencia a la baja.

Se han aforado unos 9.000 cántaros de vino que se destinan al consumo local, vendiéndose a 10 reales cántaro, sin consumos, pues este odioso impuesto recarga tan indispensable artículo en un 25 por 100, resultando que el pobre no lo puede comprar sino a 10 céntimos el cuartillo, ó sea a 13 reales el cántaro.

Como los demás artículos de primera necesidad se hallan aquí gravados a tenor de lo expuesto acerca del vino, resulta la vida imposible para todos, excepción hecha de algunos privilegiados caciques, que viven a sus anchas y a expensas de los demás.

Como el precio del trigo va en descenso, no se da un jornal, y por consiguiente, puede usted formarse idea del invierno que espera a estos infelices proletarios.

Hay que desengañarse de que sólo la prohibición de importar trigo extranjero, al menos temporalmente, cortaría de raíz el inveterado abuso del contrabando y aliviaría la hoy precaria y tristísima suerte que acompaña a la agricultura.

El Gobierno que tal medida adoptase es evidente que tendría las simpatías de los agricultores, víctimas hoy de tanto desacierto económico.

Precios: Trigo, a 8,25 pesetas fanega; cebada, de 5,62 a 5,75; algarrobas, a 6; garbanzos, de 18 a 35; vino tinto común del año, a 2,50 pesetas cántaro; yeros, a 7,50 fanega; guisantes, a 9; cerdos cebados, a 13 pesetas la arroba; vacas, a 13; carneros, a 16 pesetas uno; ovejas, a 14.—*El Corresponsal.*

Cuellar (Segovia) 8.—En la última semana han aumentado las entradas de cereales, pero todavía han sido cortas. Las ventas siguen encalmadas.

Precios corrientes: Trigo, a 32 reales fanega; centeno y cebada, a 24; avena, a 16; algarrobas, a 27; garbanzos, de 80 a 120; yeros, a 27; harinas, a 12, 11 y 10 reales arroba.—*El Corresponsal.*

Medina del Campo (Valladolid) 9.—En la última semana se han expedido 64 vagones de trigo para Cataluña, y 2 de vino: uno para Reinosa y el otro para Vigo.

Precios: Trigo, de 34,25 a 34,50 reales las 94 libras; centeno, de 24,50 a 25; cebada, de 24 a 25; algarrobas, de 29 a 30; vino en partidas, de 8 a 8,25 reales cántaro; cerdos cebados, de 42 a 43 la arroba (11 y medio kilos) en vivo; ovejas, de 50 a 60 reales una; carneros, de 80 a 90; caninos, de 44 a 49; corderos, de 40 a 45.

Los campos están inmejorables.—*El Corresponsal.*

Barco de Avila 9.—Muy concurrido el último mercado de ganados y bastantes ventas a estos precios: Vacuno, a 59 reales arroba; cerdos gordos, a 38 los 9 arrobas de peso, y a 43 los de 12 en adelante.

El trigo, de 33 a 34 reales fanega; centeno, a 26; cebada, a 25; algarrobas, a 24; garbanzos, a 130, 90 y 78; vino, a 8 reales cántaro el tinto y 12 el blanco.—*Un Subscriptor.*

Palencia 8.—Los mercados han estado más concurridos y las ventas también han aumentado, pero los precios muy flojos. Los trigos se han pagado de 33,50 a 34 reales fanega; centeno, a 25; cebada, a 23,50; avena, a 16.—*El Corresponsal.*

Rueda (Valladolid) 9.—Han dado comienzo las operaciones en las viñas, de las que esperamos nuestra salvación en el año que viene, en vista de que llevamos dos años sin ella.

Esto, Sr. Director, es afortunado; nadie comprenda que el pasado año se hicieran las labores necesarias en los majuelos, y no sólo se practicara, sino que teniendo este año la penuria duplicada se principian como si nada malo nos afectase.

Hace días nos visitaron los comisionistas franceses (benditos sean) y nos han ajustado unos 15.000 cántaros de vino sin color a 7 reales uno; el viejo se vende a 10 reales.—*A. R. C.*

Burgos 8.—Firme el mercado, porque como la cosecha de cereales fué corta en la provincia, no hay muchas existencias. Se han expedido en la última semana 14 vagones de trigo para Bilbao, Vitoria y Miranda de Ebro, y otros 3 de harina con destino a Aranda de Duero y Bilbao.

Precios: Trigo, de 33 a 34 reales fanega; cebada, a 25; avena, a 16; harinas, a 13,50, 12,50 y 11 reales la arroba, según la clase. Superiores los campos.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 9.—Corta la demanda de trigo, cotizándose a 33 y 33,25 reales las 94 libras.

Por aquel motivo está en baja el mercado.—*El Corresponsal.*

Cebreros (Avila) 30.—Los vinos nuevos, como lo esperábamos, resultan de inmejorable clase por haberse hecho la recolección en muy buenas condiciones y estar muy sazónada la uva; de aquí que los mostos acusan de 17 a 19 grados de azúcar, y haya sido imposible se deslora toda ella, saliendo por ende en su mayoría dulces y abocados, lo que consideramos como un nuevo contratiempo por preferir el comercio los vinos secos por regla general.

Aunque con escásima demanda, se ha dado comienzo a la venta de ellos, pagándose a 7 reales arroba de 16 litros, a cuyo precio se venderían grandes cantidades, por las muchas necesidades del propietario, que sólo cuenta para cubrirlas con la cosecha de vino.

Por ésta no se ve ningún comprador; sólo si hace cuatro días ha pasado un representante de la casa Lardhy, de Burdeos, a visitar esta comarca, habiendo tomado muestras de estos vinos, que completamente le han satisfecho, manifestando espera órdenes de compra en esta bodega; buena falta nos hace que reciba éstas y que nos visiten algunos de los muchos comisionistas que, según su periódico, andan desparramados por toda España haciendo grandes compras, pues hasta vamos poniendo en duda que pueda haber extracción y mejora de precios por lo mucho que ya tarda en repercutir aquí.

De vinos añejos aún contamos con bastantes existencias, cotizándose las clases inferiores al mismo precio que lo nuevo, ó sea a 7 reales, y las medias y superiores de 8 a 9 arroba de 16 litros.

Más detalles dará el que suscribe a quien los necesite y se los pida.—*Eusebio González.*

De Cataluña

Lérida 8.—En la última semana no han tenido alteración los precios de los granos, ni tampoco el del aceite, pero se ha notado que las judías tienden al alza, y la cebada, el maíz y los habones, a la baja.

Las ventas de vinos siguen animadas en los pueblos productores de la provincia.

Los franceses compran mucho en Cervera y otros puntos.

Precios corrientes en esta plaza: Trigo de monte, de 13,75 a 14,25, 13 a 13,50 y 12 a 12,25 pesetas la cuartera de 73,36 litros, según la clase; trigo de huerta, de 12 a 13; cebada, de 7,25 a 8; maíz, a 8,50; habones, a 8,75; habas, de 8,25 a 8,50; judías, de 20 a 23; aceite, a 9,50 pesetas la arroba.—*L. B.*

Tortosa (Tarragona) 9.—Por los vientos huracanados que reinaron en los últimos días de Noviembre, es considerable la cantidad de aceituna que vino al suelo. Este es un nuevo contratiempo que lamenta la olivicultura, importantísima riqueza de nuestra comarca. Se está moliendo dicho fruto, y la calidad es diversa, pero deja que desear, cotizándose el aceite nuevo desde 14 a 15 pesetas cántaro (de 15 litros) las clases superiores, y de 10 a 12 las medianas.

Los arroces alcanzan igualmente muy bajos precios, 7,25 pesetas quintal en cáscara.

Las harinas, a 17, 15,25 y 14 pesetas igual medida, según la clase.—*El Corresponsal.*

Tarragona 8.—Aumenta la animación en esta plaza, pues al mucho juego que vienen dando los vinos desde que se abrió la campaña, úense las operaciones en aceites, las cuales se van animando, si bien los precios son flojos, lo contrario que ocurre con los vinos. La exportación de éstos es activa, para Francia principalmente.

Sin más consideraciones, a continuación anoto los precios: Vino tinto Priorato superior, de 20,50 a 24,50 pesetas la carga (121,60 litros); idem Montblanch, de 13 a 16; idem Bajo Priorato, de 18,50 a 22,50; mistelas, de 33,50 a 35,50, lo mismo las blancas que las tintas.

Espíritu de vino, 35°, de 64 a 65 duros los 516 litros, sin envase; idem industrial, 39°, de 60 a 72 duros los 500 litros, con envase; aceite superior del campo, a 4,50 pesetas el cuartán (4,13 litros); idem de Urgel, a 3,75.

Trigo, de 12,50 a 15 pesetas los 55 kilos; cebada, de 7 a 8 pesetas los 41,60 kilos; algarrobas, de 3,50 a 4,50 idem; anís, a 6,50 idem el de la Mancha y a 5,50 el andaluz; avellana, a 24,50 pesetas el saco de 58,40 kilos; almendra molida en cáscara, a 44 pesetas los 50 kilos; maíz, de 22 a 24 idem los 100 kilos; garbanzos, de 45 a 48 idem; habones, de 20 a 22 idem.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Zafra (Badajoz) 9.—Se ha adelantado la recolección de la aceituna, porque se ha caído mucho fruto de los árboles. La producción, sin embargo, es aquí abundante.

Los sembrados presentan buen aspecto. Poco movimiento en cereales, porque tanto las ofertas como las demandas

La demanda de vinos es activa, a los precios de 5 a 6 reales el cántaro (11,77 litros).

Hay muchas y buenas existencias, esperando mejor algo más la cotización. El trigo se detalla a 18 reales el robo (28,13 litros); cebada, a 12; avena, a 10; maíz, a 16.

Las patatas, a 3 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

Andorra 9.—También este pueblo, y los inmediatos, es visitado por los negociantes de vinos, los cuales van haciendo grandes acopios. Si no se suben los precios, creo que en breve acabarán con las existencias.

Aquí han ajustado hasta la fecha unos 36.000 cántaros a 4 reales; pero ya no todos los propietarios ceden a dicho precio, en espera de alza.

Los campos están buenos y los trigos siguen dándose a precios bajos, con poca animación.—*Un Subscripción.*

De las Riojas

Alesanco (Logroño) 9.—Del aforo que se ha practicado en estos días de la cosecha de vino, resulta que se han recolectado 127.000 cántaros de mosto, y estoy seguro que a no haber atacado tanto la ceniza u oídium, se hubieran cogido 30.000 más. Tal era la abundancia de racimos. Además se desprendió bastante fruto, por hallarse en malas condiciones, efecto de las lluvias en los días de vendimia; las clases han resultado superiores, habiéndose vendido para Francia algunos tinos y alguna cuba, a los precios de 550 reales cántaro, extrañando mucho a los cosecheros el que los comisionados franceses no toquen en este pueblo, como lo hacen en las inmediaciones, donde las clases no pueden igualarse a las que en ésta existen, según de público se sabe.

La cosecha de cereales ha sido mediana, y la siembra se ha hecho en las mejores condiciones, estando los sembrados como si fuese en primavera, debido al tiempo tan magnífico que nos hace.

Las patatas se venden pocas por haber sido la cosecha corta, siendo su precio el de 10 reales la fanega de las del país, y 13 las blancas.

El precio del trigo a 38 reales fanega y la cebada a 26, esto habiendo sido tan mala cosecha; por lo demás, hubiera estado el grano a un precio que no hubiera remunerado los gastos.—*J. A.*

Cuzcurrita (Logroño) 7.—Continúa la extracción de vino viejo, a los precios de 6 a 9 reales la cántara (16,04 litros). Las existencias quedan reducidas a 42 cubas.

La venta de vino nuevo puede decirse no ha empezado. Por más que la mayor parte de la cosecha se ha elaborado en cante, según costumbre, también hay buenas partidas de negro, que resultan muy finas. Las clases son mejores que las del año pasado, sobre todo en riqueza acólica.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

De los datos estadísticos publicados por la Dirección general de contribuciones indirectas de Francia sobre la última vendimia, resulta que los viñedos de la vecina República han producido en el presente año 26.688.000 hectolitros de vino.

Dicha cosecha es inferior en 12.365.000 hectolitros a la de 1894 y en 23.381.770 a la de 1893, toda vez que en esos años se recolectaron 39.052.809 y 50.069.770 hectolitros respectivamente.

Los viñedos de Argelia han rendido este año 3.798.000 hectolitros, cuya cosecha es algo menor que la de 1894.

La producción de Italia arroja enorme déficit, pues se asegura no ha excedido de 22.000.000 de hectolitros.

En Portugal también ha sido muy pobre la cosecha.

Créese que Francia se verá obligada a comprar en las bodegas de España de 7 a 9 millones de hectolitros de vino.

En Italia, en vista del exorbitante precio que alcanza el petróleo, han ensayado en grande escala la elaboración del aceite con pepitas.

Hoy existen ya grandes depósitos del nuevo producto en San Faustino, cerca de Módena, y en otros puntos.

El aceite que se obtiene, siguiendo el procedimiento ordinario de la elaboración, como si se tratase de aceitunas, aunque no sirve para comer, es no obstante muy bueno para alumbrar, y lo es también para la fabricación de grasas para coches, etc.

Los experimentos que se han hecho a tal objeto han dado por resultado la obtención de 10 a 15 por 100 de aceite claro incoloro, y de una densidad de 0,920; puede flotar sobre el agua, ardiendo sin humo.

La gran fábrica de azúcar de remolacha situada en Verina (Gijón), ha empezado sus trabajos de elaboración. La cosecha de remolacha azucarera ha sido escasa, pero de superior calidad.

Como dicha fábrica paga a 32 pesetas la tonelada, y la producción ha sido pequeña, debido a la sequía del verano, el labrador no se ha reintegrado de los gastos del cultivo.

Durante el mes de Noviembre último se han exportado por el puerto de Alicante 21.850 pipas con 11.798.497 litros de vino, la mayor parte de los cuales han ido a Francia.

La exportación sigue animada y los precios continúan mejorando, no siendo ya pocos los pueblos que han despachado toda su cosecha.

El estado de los campos continúa siendo inmejorable. Ha ya años que no se han visto mejores ni tan adelantados como en el presente.

Los precios del azafrán en el mercado de Alicante son los siguientes: La libra del viejo, de 26,25 a 27,50 pesetas; la libra del nuevo, de 39 a 40.

El Ministro de Comercio de Francia, presidiendo un banquete de la «Unión Comercial», ha pronunciado un brindis en que se ha referido a las relaciones comerciales de España y Francia.

El Ministro francés ha manifestado que

en estas negociaciones se presentan algunas dificultades, pero que confía en que podrá vencerlas.

Este discurso ha causado excelente impresión entre los españoles, pues indica los buenos deseos del Ministro respecto de España.

En el Ministerio de Hacienda se han recibido 30 planos topográficos más de otros tantos términos municipales de Granada, quedando terminada toda la provincia.

Los trabajos agronómicos se han ultimado también y es posible que en esta fecha hayan llegado a aquel departamento ministerial.

Nos dicen de Tortosa que el mercado de aceites sigue encalmado, y las clases que se están elaborando dejan bastante que desear. Los compradores franceses que recorren el país van escogiendo las clases selectas al precio de 14 y 15 pesetas los 15 kilogramos.

Los tipos medianos no tienen extracción y los pocos que se adquieren es a los insignificantes precios de 10 y 12 pesetas igual medida.

En Perelló se cotiza a 13,25 pesetas, siendo grande la oferta y pequeña la demanda.

En Tarragona se va animando el mercado de aceites, rigiendo los precios que anota nuestro Corresponsal en la carta que publicamos en otro lugar.

La cosecha, en general, deja bastante que desear en Cataluña.

En Andalucía es abundante, pero no tanto como se esperaba. Los precios son muy ruinosos. Málaga vende de 30 a 32 reales arroba (11,50 kilos) en puertas; Sevilla, a 33,12 el viejo y de 29,38 a 31,25 el nuevo; Montellano, a 29 el de esta cosecha; Palma del Río, a 33 el viejo y 30 el nuevo; Espejo, a 30 el viejo; Lebrija, de 30 a 32 idem; Adamuz, a 31 idem; Pozo Blanco, a 31 el viejo; Córdoba, de 31 a 32 el nuevo y de 35,50 a 36 el viejo, sobre vagón.

En Aragón es desigual la cosecha, pero en conjunto puede calificarse de buena. Lo mismo ocurre en Extremadura. En las Riojas, Navarra y Castilla la Nueva es abundante.

La Diputación provincial de Burgos ha dirigido a la Representación nacional una instancia, para elevar una vez más a su conocimiento la situación deplorable que atraviesa la agricultura, y pedir determinaciones que conduzcan a remediar las causas que la producen, que son, principalmente respecto a los cereales, la concurrencia extranjera de naciones privilegiadas por su naturaleza, que rebaja el precio de los trigos y de las harinas nacionales a cantidades ínfimas, que no compensan los gastos de producción; la contribución territorial, notoriamente excesiva, por ser su base las cartillas evaluadas de 1861; la carestía de las tarifas de los ferrocarriles, que impiden el transporte de trigos de Castilla al litoral de la Península, cuyo consumo queda absorbido por los trigos de los Estados Unidos de América, por los de Rusia y por los de otras procedencias extranjeras, a pesar del recargo transitorio establecido por la ley de 9 de Febrero de este año; por el estancamiento de la riqueza territorial, cuya transmisión se hace muy costosa, en razón al importe exorbitante de derechos reales y a los gastos de titulación y de registro de la propiedad, y a la imposibilidad en que el labrador se encuentra de obtener, a precio módico, el préstamo de los capitales que necesita para seguir cultivando sus tierras, por falta de instituciones de crédito que le libren de la usura.

Por estas razones pide la Diputación de Burgos a las Cortes urgente remedio, sirviendo de base las conclusiones adoptadas por los representantes de las provincias reunidos en Madrid el año anterior.

Dicen de Jaca (Huesca): «Pocos años se ha visto tan animada como el presente la carretera de Francia, pues aprovechando esta época en que las nieves todavía no impiden el paso por el puerto, algunos negociantes en vinos hacen todo su tráfico por el ferrocarril hasta Jaca, transportándolo con poco trabajo a Olorón; y, según cálculos que creemos aproximados, desde mediados de Septiembre hasta la fecha se han descargado en la estación de esta ciudad más de 600 bocoyes, en su mayoría para la exportación.»

El Sr. Ministro de Hacienda, de acuerdo con el Sr. Presidente del Consejo, ha instruido y terminado ya un expediente de importancia, el relativo a la prórroga del recargo arancelario sobre los cereales.

Se recordará que la ley que estableció este recargo de 2,50 pesetas al principio de año, fue objeto de grandes discusiones, y se aprobó limitando el efecto de la ley hasta 31 de Diciembre actual, con la facultad concedida al Gobierno de prorrogar la ley si las Cortes estaban cerradas.

Como esto es lo que sucede, y el Ministro de Hacienda, proteccionista convencido, cree la ley beneficiosa, hasta tal punto, que desde que se publicó solo ha entrado la décima parte de cereales y harinas que en igual período del año anterior, dispuso que se instruyera el oportuno expediente, a fin de pedir dictamen a los centros correspondientes.

Se propone en el expediente la prórroga de la ley o del recargo hasta un mes después de reunidas y constituidas las Cortes.

Ya ha sido examinado por el Consejo de Aduanas, y lo ha aprobado, quedando en poder del Sr. Navarro Reverter, que someterá la cuestión al primer Consejo de Ministros que se celebre.

La Asociación general de ganaderos, considerando que todos éstos deben unirse para la defensa de sus propios intereses, y teniendo en cuenta que precisa hoy más que nunca promover la constitución de Juntas locales con carácter oficial, para lo que está autorizada por virtud del Real decreto orgánico de 13 de Agosto de 1892, ha acordado dirigir a los Sres. Alcaldes, Visitadores de ganadería y cañadas, y ganaderos en general, una atenta circular a fin de que se lleve a cabo en toda España esa organización, que ha de ser muy provechosa para el más pronto alivio de

los males que sufre la abatida industria pecuaria.

La Diputación provincial de León, de conformidad con lo propuesto por la Comisión de gobierno y administración, en la proposición presentada por un Diputado de la misma, respecto a la situación precaria por que atraviesa la agricultura en sus tres ramos de vinicultura, cereales y ganadería, y a los medios más prácticos de salvarla de la decadencia en que se halla, acordó, en sesión de 9 del pasado, en votación ordinaria:

1.º Dirigirse a otras Diputaciones, por si creen llegado el caso de cumplir la última resolución de las adoptadas en Madrid, en Febrero último, por la Asamblea de las Diputaciones castellanas y aragonesas, relativa a ponerse de acuerdo con las demás de España, Sociedades Económicas de agricultura, y, en general, de todos los centros productores del pan, para reunirse en Junta a los fines expresados.

Y 2.º Convocar a todas las Autoridades y centros productores de aquella provincia a una reunión o *meeting*, para discutir los medios de acudir respetuosamente a los Poderes públicos, solicitando soluciones acertadas a proteger o beneficiar aquellas producciones.

El Sindicato de productores de naranja de Valencia, en su constante deseo de buscar nuevos mercados para la colocación de aquella fruta, ha recabado del señor Cónsul de España en Trieste los datos referentes al mercado de naranja en dicha capital.

Creyendo de gran importancia para aquella producción dicho mercado, y con el fin de que sus asociados y cosecheros en general puedan realizar el primer envío, se anuncia para últimos de Diciembre la salida de un vapor directo de aquel puerto a Trieste, debiendo manifestar, antes del 20 del expresado mes, en las oficinas, plaza de San Luis Beltrán, número 1, Valencia, o en el domicilio de D. Teodoro Merens, plaza del Horno de San Nicolás, el número de cajas de naranja que deseen mandar.

La Compañía de Tarragona a Barcelona y a Francia, y la de Madrid a Zaragoza y a Alicante, establecen, a partir del 16 de los corrientes, una nueva tarifa conservando el precio de 15 pesetas para el transporte de Valladolid a Barcelona de mercancías de todas clases, excepto las que se indican a continuación: Cereales; harina, aceites de oliva, fruta fresca y hortalizas, vinos y envases, las materias explosivas o peligrosas, las mercancías cuyas dimensiones excedan de las del material, masas indivisibles cuyo peso sea mayor de 3.000 kilos y todas las que bajo el volumen de un metro cúbico pesen menos de 125 kilogramos.

Las Compañías antes dichas publican otra tarifa que establece para el transporte de vinos de Valladolid a Barcelona, el precio de 26 pesetas por tonelada y cargamento de 6.000 kilos en cada vagón.

En las Riojas siguen haciéndose grandes compras de vinos para Francia.

En Haro se han contratado 9.000 cántaros de la acreditada bodega del Sr. Conde de Cúrcet a 10 reales. A este mismo precio se ha contratado otra partida de 16.000 cántaros.

En Navarra, Aragón, Cataluña, Alicante, Valencia y demás regiones de España, continúan operando en gran escala los negociantes franceses y del país.

La cotización acusa alza en la mayoría de los mercados y mucha firmeza en los restantes.

En muchas bodegas se han agotado ya las existencias.

De El Diario de Huesca: «Siguen sosteniéndose muy animado el tráfico de vinos de España en los principales mercados de Francia.

Por eso la actividad en los negocios de exportación se mantiene firme en todas las comarcas cosecheras de nuestro país.

En las de Huesca y Barbastro, las de más producción vinícola, se compra cuanto se ofrece en clases regulares. Los precios en bodega, son, por término medio, los de 21, 22 y 23 pesetas el metro, medida del país equivalente a 160 litros.

Se han pagado algunas pocas partidas de vinos selectos a 25 pesetas. Se prefieren el color y la finura a la graduación alcohólica.

Si el país no se hallara tan empobrecido y necesitado, la campaña de este año habría comenzado con mejores cotizaciones y tal vez hoy fueran los tipos de estas mas alizados.

A la unión de los fabricantes y exportadores para ajustar los negocios a sus peculiares conveniencias, decían contar los cosecheros con la asociación mercantil defensora de sus intereses de clase, no para extremar la estima de la mercancía, sino para conciliarla con el aspecto y las corrientes del tráfico con el extranjero en otros mercados nacionales y en los de mas crédito y operaciones en vinos aragoneses.

Mucho vino se acumula para la exportación en Huesca y Barbastro, y presumimos que se sostendrá por bastante tiempo la actividad del tráfico, mejorándose, tal vez, algo los precios en la última quincena del corriente Diciembre.

Nos dicen de Vendrell, que durante la última semana se han verificado escasas transacciones en el mercado de vinos, debido al retraimiento en que se han colocado los propietarios dejando de vender en espera de alza. Los precios han sido los mismos que en el anterior, esto es, de 20 a 21 pesetas carga, habiéndose pagado alguna partida a 25 pesetas, de vino procedente de uva Alicante-Bouchet (*Granatza tintora*).

Las demás clases continúan sosteniéndose a los precios apuntados en la semana anterior.

Los tipos medianos no tienen extracción y los pocos que se adquieren es a los insignificantes precios de 10 y 12 pesetas igual medida.

En Perelló se cotiza a 13,25 pesetas, siendo grande la oferta y pequeña la demanda.

En Tarragona se va animando el mercado de aceites, rigiendo los precios que anota nuestro Corresponsal en la carta que publicamos en otro lugar.

La cosecha, en general, deja bastante que desear en Cataluña.

En Andalucía es abundante, pero no tanto como se esperaba. Los precios son muy ruinosos. Málaga vende de 30 a 32 reales arroba (11,50 kilos) en puertas; Sevilla, a 33,12 el viejo y de 29,38 a 31,25 el nuevo; Montellano, a 29 el de esta cosecha; Palma del Río, a 33 el viejo y 30 el nuevo; Espejo, a 30 el viejo; Lebrija, de 30 a 32 idem; Adamuz, a 31 idem; Pozo Blanco, a 31 el viejo; Córdoba, de 31 a 32 el nuevo y de 35,50 a 36 el viejo, sobre vagón.



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charente	1 ESQ proximado Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO		
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350	»	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	»	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	»	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	»	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	»	40
Caja con 25 botellas.	»	»	50	»	50
Idem » 12 id.	»	»	25	»	25
Idem » 25 medias botellas.	»	»	32	»	30
Idem » 6 botellas.	»	»	»	»	18

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, o al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra a ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a que corresponde el vino.

Todos los envases se envían precitados. Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.



Prensa para uva

WORMS, JOSSE & C^{IE}

Línea regular de vapores directos para Burdeos Rouen y París

Salidas de Pasajes todos los sábados. Se admite también carga con trasbordo en Burdeos para el Havre, Hamburgo, Bremen, Londres, etc.

Para precios y condiciones dirigirse a los señores Worms, Josse & C^{ie} en Pasajes. (GUIPUZUA)

El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS

DE LORENZO RACAUD

Montemolin y Paseo de Torrero ZARAGOZA

Remitirá gratis sus catálogos, general y de semillas, a todos los que lo soliciten. Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos

OCACION

Aparato de destilación continua, sistema Egor, núm. 4, de cobre reforzado. Funciona por medio de vapor o por fuego directo. Destila 10.000 litros diariamente. Ha funcionado quince días. Mejor que nuevo, ya que ha sido probado.

Para precio y detalles dirigirse a los señores Cusi Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).

A los vinicultores conviene saber que si quieren evitar el agrio o el ácido en sus vinos, deben usar en la pila el Desacidificador por excelencia —Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente.

TONELERÍA BORDELESA DE FRANCISCO M. JIMENEZ

Labastida (Rioja) Especialidad en bodegas construidas con maderas de Austria, Bosnia y de América, según precio.

Barrilería para exportación de vinos a América.

COGNAC SUPERFINO GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE

Malaga — Manzanares

TORTA DE COCO

Excelente alimento para ganados y aves de corral

Lo constituye el residuo de la fabricación del aceite de coco. Alimento nutritivo, facilita el desarrollo muscular, engorda rápido, es sano y mejora de carnes y leche, con notable economía sobre los demás alimentos habituales. Así lo declaran cuantos lo ensayan, adoptándolo definitivamente. Especialísimo para ganado vacuno y de cerda.—Pedir prospecto con sello al Sr. Administrador de La Revista Vinícola y de Agricultura.

Plaza del Pilar, 14, 15 y 16, segundo.—ZARAGOZA

BOCOYES

Bocoyes de roble americano de 600 litros de capacidad, a 35 y 40 pesetas uno; ítem de 700, a 45; medios bocoyes de 350, a 24; bordalesas de roble de Bosnia de 225 a 228, a 18; ídem de roble americano de 225, a 16; medias pipas de 210, a 19; cuarterolas de 102, a 10.

Sobre vagón en Bilbao Dirección: Taller mecánico de Zuricalday Echevarría y Compañía, BILBAO.

BODEGAS del Marques de Rincosa, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Madec*. Pedidos y noticias a D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

Las mejores prensas para uva, por su gran presión y fácil mecanismo, se hallan de venta en casa de los señores

JORGE MARTÍN E HIJOS ALAEJOS

(Provincia de Valladolid)

quienes remiten catálogos y pormenores a quien los pida.

MÁQUINAS AGRÍCOLAS VITÍCOLAS Y VINÍCOLAS DE JH. PILTER

Casa la más importante de Europa para la venta de estas máquinas.—Dirigir los pedidos a nuestros únicos representantes y depositarios Larrea, Landaluce y C^{ia}—BILBAO.

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SILLKA propietario de grandes viñedos en Alzosa Rioja, y de la bodega «La Salud».

Securual y depósito en Santander, a donde deben hacerse los pedidos.

CONOSÓTINOS

Se venden en Criptana (Mancha) 3 conos de 8.000 arrobas de cabida cada uno, y 2 de 4.000 arrobas, de madera de pino, cellos ó arcos de acero y con solo un año de uso.

Dirigirse a la Sra. Viuda de Pablo Pomes, fábrica de liques.—BILBAO.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra), se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, a precios tan sumamente económicos, no conocidos.

El importante Establecimiento de Horticultura DE JOAQUÍN ALDRUFEU

Calle del Bruch, 182, Barcelona Remitirá gratis su extenso catálogo general a todos los que lo soliciten.

SEGADORA UNIVERSAL

Las brillantes campañas realizadas por nuestras segadoras en Navarra, Castilla la Vieja y Extremadura, y su rápida aceptación demuestran la superioridad de la Segadora universal para el agricultor español.

Es la mas simple. 2 ruedas dentadas. La mas ligera... 260 kilogramos. La mas barata... 400 pesetas.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (BURGOS)

VINOS TINTOS NUEVOS de 12 a 14°, limpios, buen color natural y excelente aroma, de 12 a 10 pesetas neto (160 litros), y a go mas inferiores, 12 a 13°, de 9 a 11 pesetas igual medida, puestos sobre vagón en estación de Iruñeta o Alameda.

Contra el envío de 3 pesetas en libranza sobre Zaragoza o Huesca se remiten dos muestras por correo, certificadas, ó tres por ferrocarril, porte pagado.—Comisión por vagón, 20 pías.

Dirigir la correspondencia a BLAS BAZZO

COMERCIANTE Y COMISIONISTA ALMUDEVAR (Huesca)

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA (GRANJA DE SAN JUAN)

Cultivos en grande escala de toda clase de árboles, tanto frutales como maderables, para paseos, carreteras y parques. Plantas jóvenes, así frutales para patrones de injerto como a bonitos para la repoblación de montes, sotos y orillas de ríos.

Arboles grandes para paseos donde se desee disfrutar pronto de agradable sombra. Se remite catálogo por correo a quien lo pida.

Propietario: ALEJANDRO PALOMAR

Espos y Mina, núm. 16.—ZARAGOZA

OBRAS DE UTILIDAD

Tratado del cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas; su adaptación y restablecimiento de la vid europea por injerto: enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por D. J. Hidalgo Tablada. Tercera edición corregida y aumentada, siendo hoy la obra más moderna y completa. Un tomo ilustrado con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

Tratado de la fabricación de aguardientes y alcoholes de vino, orujo, patatas, cereales, patatas, manzanas, higos y demás materias feculentas y azucaradas, por Fera y López. Un grueso tomo de 544 páginas y 107 grabados intercalados en el texto, 10 pesetas en Madrid y 11 en provincias.

Fabricación de cervezas y gaseosas; contiene la fabricación de cervezas inglesas, alemanas, austriacas, gaseosas, vinos, cervezas y sidras gaseosas artificiales, por Balaguer. Un tomo con 42 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

Los vinos españoles en la Exposición Universal de Chicago; cualidades y reconocimientos analíticos, por D. R. Abela. Interesante folleto de 48 páginas, con varios estados en que se mencionan los expositores y clases de vinos presentados. Una peseta.

Cria lucrativa de las gallinas y demás aves de corral, incubación natural y artificial, por D. Diego Navarro. Obra la más extensa y moderna, conteniendo: razas, cruzamientos, cebos y cuidado, gallineros, incubación en toda su extensión, enfermedades y sus remedios, cría de gallos de combate, riñas, preparación, etc. Un tomo con 166 grabados, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten a provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

La jabonería, por D. Manuel Llofriu.—Tratado práctico de la fabricación de jabones. Composición de los jabones, alcalis, cuerpos grasos, resinas, etc. Jabones en general, semicocidos, resinosos, blandos, de tocador, etc., etc., por los métodos más sencillos, modernos y económicos. Segunda edición, con un apéndice conteniendo los últimos adelantos y progresos. Un tomo con grabados, 9 pesetas en Madrid y 9,50 en provincias.

Tratado práctico de la Molinería, por D. G. Gironi.—Esta interesante obra se ocupa con gran extensión del conocimiento, conservación y limpieza de grano; molinos con piedras y austro-húngaro ó por cilindros; molinos especiales; cerreñones; sutores plancheter; reconocimiento, adulteraciones y conservación de harinas; descascarillado, pulimento y satinado del arroz. Un tomo ilustrado con 83 grabados describiendo toda clase de máquinas y útiles de molinería, 6 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

Tratado del ganado lanar y cabrio, por D. B. Aragó.—En esta nueva obra, la más completa que existe, se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las prácticas convenientes para criar, alimentar y cebar las reses a fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y otras particularidades utilísimas a ganaderos y agricultores. Un tomo de 380 páginas, ilustrado con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

Cultivo de la caña de azúcar y demás plantas sacarina, y fabricación y refinación de los azúcares, con 52 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guadadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para esterilizar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Bascas.—Tijeras para podar e injertar, etc.

Pulverizador NOEL..... 55 pesetas
RELAMPAGO núm. 1. 45
 núm. 2. 35
Pulverizador EXCELSIOR..... 45 pesetas
Aparatos de tracción..... 100
Fuelles para azufre..... De 5 á 12

ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

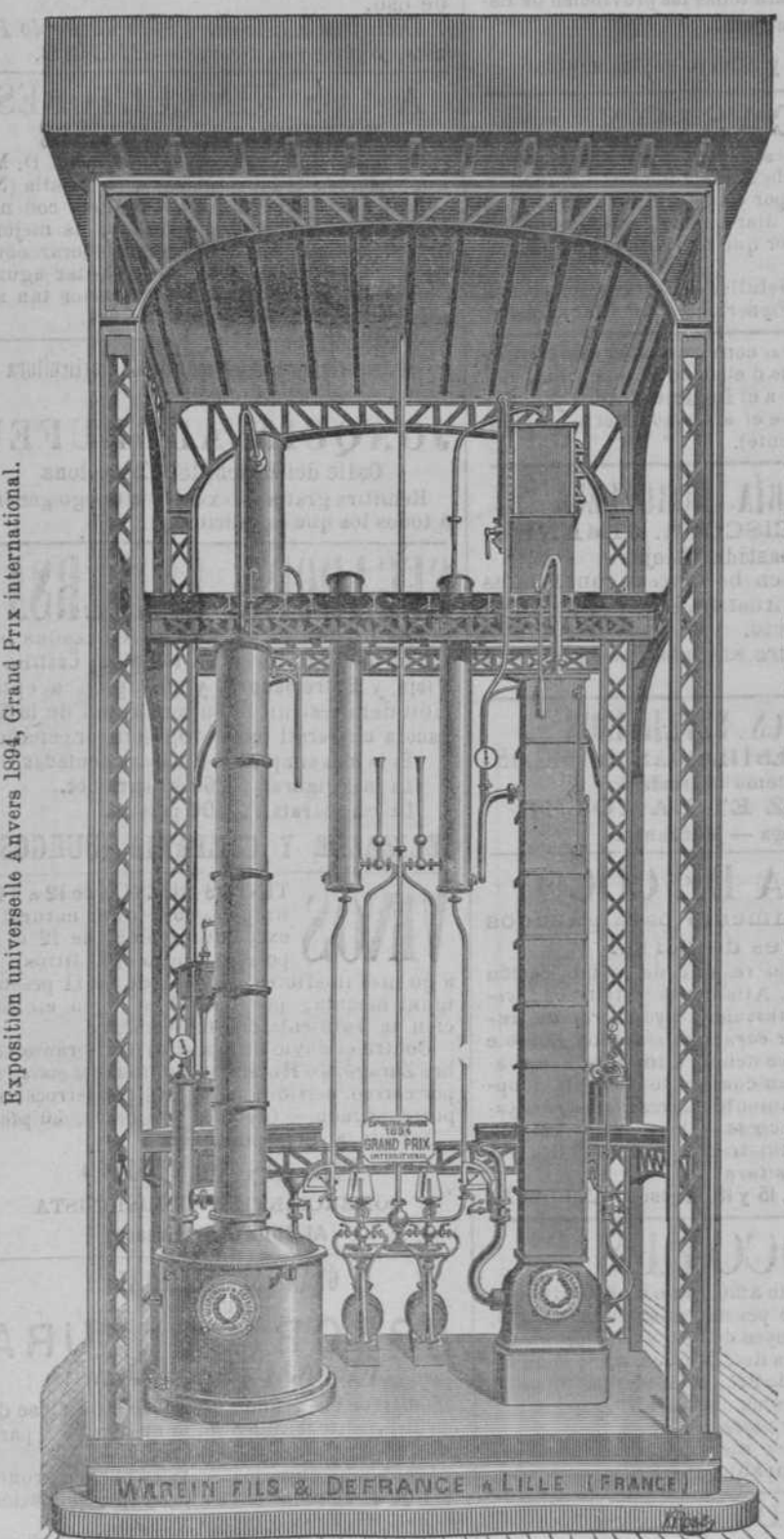
ALAMBQUES DEROT
Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR
DEROT FILS AINÉ
de
Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, París
MEDALLA de ORO, Exposición Universal París 1889
GUIA PRACTICA del Destilador.
Catálogo e informes en Castellano, enviados gratis

Por la mitad de su precio se vende un aparato de destilación sistema CHARENTAIS, movido á vapor, con máquina de seis caballos. Con este aparato se obtiene un cognac inmejorable. También, si el comprador lo desea, se dan dos calderines para la destilación de orujos, que son movidos por la misma máquina de vapor. Puede verse funcionando. Dirigirse: P. Villajos, en Criptana (Mancha).

WAREIN FILS & DE FRANCE

ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.
COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97°
Precio todo completo: 5.000 francos

LILLE, FRANCIA



Exposición universal Anvers 1894, Grand Prix international.
CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya
Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

SARMIENTOS Y BARBADOS DE GARNACHA TINTORERA

Es una planta muy recomendable para obtener vinos de color rojo intenso, que se desarrolla y produce abundante fruto en cualquiera clase de terrenos, adelantando su madurez quince ó veinte días más que todas las variedades de uvas tintas.

Precios de los sarmientos sobre vagón en Pamplona

El ciento.....	10 reales
El millar.....	90 —
El ciento de barbados.....	20 —
El millar.....	180 —

Para pedidos, dirigirse, acompañando su importe, á

D. FELIX DOMINGUEZ
SANGÜESA (Navarra)

VALLS HERMANOS
INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854
19, Calle de Campo Sagrado
(ENSACHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA
Premiados con 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.
Maquinaria e instalaciones completas, según los últimos adelantos, para
Fabricas y molinos de aceites para pequeños y grandes cosechas.
Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor.
Fabricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.
Fabricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.
Fabricas de harinas y sus anejos de molinería.
Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.
Maquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, Malacates, etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.
Dirección para telegramas:
VALLS—Campo Sagrado, BARCELONA
Telefono núm. 595

OPUSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, eriosis, brown rot, black rot, dry-rot, mal negro, pedredumbre, oidesporium, septosporium, septoglyndium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.



LINEA DE VAPORES SERRA Y COMP. A. DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Sagua, el 4 de Diciembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Guido, el 11 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Francisca, el 25 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Francisco, el 25 de id.

El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los precios siguientes: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible.

Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

LINEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA. BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 4 de Diciembre saldrá el vapor español Ida, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

NUEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLINERÍA DE LA ACEITUNA

CON PATENTE DE INVENCIÓN POR VEINTE AÑOS

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SALVATELLA

Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Trep de 1892 y en la de Milán (Italia)

Este sistema ha sido adoptado por varios cosecheros, y existe un buen número de ellas colocadas, y cada día son más apreciadas las ventajas de estas máquinas. Ocupan menos espacio que los rulos antiguos, exigen menos fuerza, son económicos sus precios, dan más rendimiento y su trabajo es esmerado.

En la misma Casa hallarán: Aparatos para sustituir los esportines de esparto, Máquinas á vapor, Malacates, Estrujadoras para uva, con ó sin separación del escobajo (premiadas en varias exposiciones), Prensas para vinos y aceites, Norias para riego y todo lo concerniente á dicho ramo.

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial

MORATONA GENIS Y C.ª

PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.

AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.

MÁQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.

PULVERIZADORES contra el mildew.

El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.

Se remiten prospectos al que los pida.

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino o sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: plaza de Isabel II, núm. 1.3.º, dcha., Madrid.

SUCEORES DE AMADOR PFEIFFER

Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA



Especialidad, con los últimos adelantos, en Fabricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.

Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.

Molinos y Fabricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, rocas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.

Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.

Fundición de hierro y construcción de toda clase de máquinas.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo.

Lathyrus silvestris de Wagner, nueva planta forrajera para terrenos áridos y secos, semilla auténtica de Babiera.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

A. VANDYCK ET C.ª

IMPORTADORES DE VINOS Y AGUARDIENTES

"DOMINION HOUSE"

110, Fenchurch Street.—LONDRES E.C.

Encárganse de la venta á la comisión de vinos y aguardientes y garantizan la realización rápida, y en buenas condiciones, de las mercancías que se les confía.—Comisión moderada.

ADELANTOS INMEDIATOS

ESCRIBIR PARA MÁS INFORMES